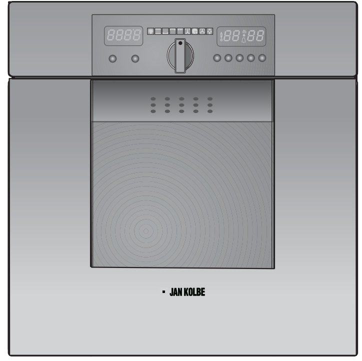


Montage- und Gebrauchsanleitung

Elektro-Einbaubackofen

EB 805.1
EB 856.2
EB 860.2 CN
EB 820.2 CN
EB 855.2 CN



EB 855.2 CN



EB 856.2



EB 820.2 CN



EB 860.2 CN

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Jan Kolbe-Einbaugerätes.
Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.
Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Jan Kolbe-Einbaugerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.
Sie erreichen unsere Kundendienstmitarbeiter unter der Telefonnummer
0800/ 9427 350 Montag - Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr.

Ihr Jan Kolbe Team

Firmenzentrale

Jan Kolbe Einbaugeräte GmbH
Ohmstraße 21
96175 Pettstadt

Telefon: 09502-9427-0
Fax: 09502-9427-50

Internet: http://www.kolbe.de
E-Mail: verkauf@kolbe.de

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise



- Ein unsachgemäßer Elektroanschluss ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Zur Vermeidung von Schäden sollten solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden.
- Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Bitte auf Kinder achten!
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht in der Backofentür eingeklemmt werden. Wegen Kurzschlussgefahr die Kabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Wegen Kurzschlussgefahr darf zur Reinigung kein Dampfstrahlreiniger verwendet werden.

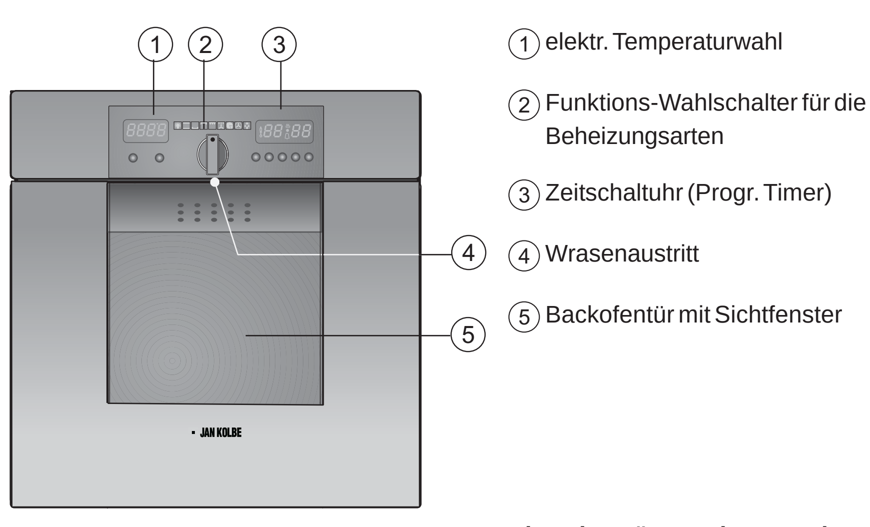
Wichtige Hinweise

- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

Geräteabbildung

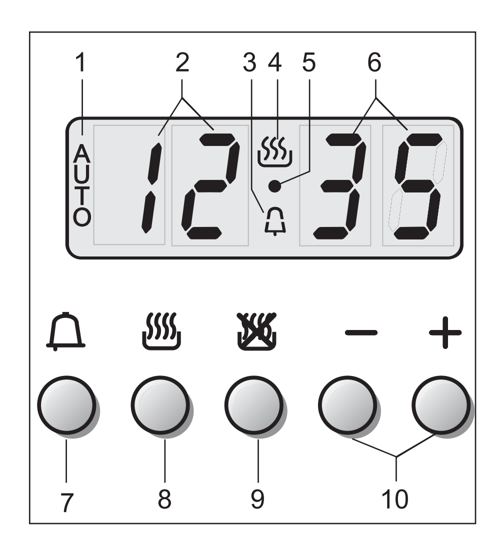


1. elektr. Temperaturwahl
2. Funktions-Wahlschalter für die Beheizungsarten
3. Zeitschaltuhr (Progr. Timer)
4. Wrasenaustritt
5. Backofentür mit Sichtfenster

Hinweis: Wärmeschutzverglasung

Die Backofentür ist 3-fach verglast und bietet eine besondere Sicherheit vor Hitze.

Zeitschaltuhr (Progr. Timer)



1 **„AUTO" = Automatikanzeige**
Leuchtet konstant wenn eine Programmierung vorliegt und blinkt am Ende eines Automatikbetriebes.

2 **Anzeige der Stunden**

3 **Glockensymbol**
Kurzzeitmesser

4 **Kochtopfsymbol**
der Backofen ist durch den Knebel eingeschaltet

5 **Allgemeine Betriebsanzeige**
Das Gerät ist am Netz.

6 **Anzeige der Minuten**

7 **Kurzzeitmesser-Taste**
Funktion Kurzzeitmesser

8 **Dauer-Taste**
Funktion Betriebsdauer

9 **Ende-Taste**
Funktion Betriebsende

10 **+/- Taste**
zur Einstellung von Zeiten
(**+** erhöht die Zeit, **-** verringert die Zeit)

Funktionen der Zeitschaltuhr

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitwecker (Timer)
- Abschaltautomatik (Backofen)
- Ein-/Abschaltautomatik (Backofen)

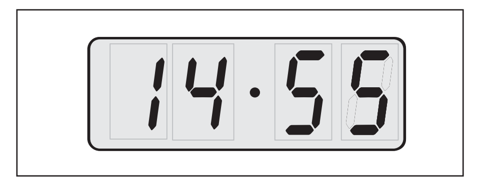
Allgemeine Hinweise
Nach Erstanschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt das Display.
Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht.
Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb unbedingt erforderlich, weil dadurch der Backofen freigeschaltet wird.

Einstellung der Uhrzeit

Vorgehensweise

- **Dauer-Taste** und **Ende-Taste** gleichzeitig drücken und gleich anschließend mit den **+/– Tasten** die Uhrzeit einstellen.
- Nach der Einstellung wird die eingestellte Uhrzeit angenommen und angezeigt.

Beispiel (Funktions-Wahlschalter AUS):



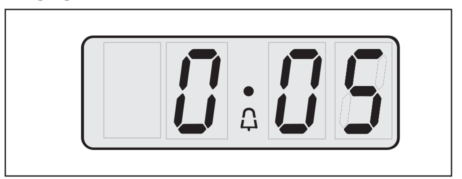
Für Korrekturen der Uhrzeit und zur Umstellung auf Sommer- / Winterzeit genauso vorgehen.

Kurzzeitmesser (Timer)

Vorgehensweise

1. **Kurzzeitmesser-Taste** drücken und mit den **+/– Tasten** die gewünschte Kurzzeit einstellen.
2. Nach der Einstellung wird die Kurzzeit übernommen und das Glockensymbol leuchtet. Die rückwärts ablaufende Kurzzeit wird angezeigt.
3. Nach Ablauf ertönt ein Signalton, der durch Drücken der **Kurzzeitmesser-Taste** abgestellt werden kann.

Beispiel: Kurzzeit von 5 Minuten ist eingegeben:



Korrektur

Die ablaufende Kurzzeit kann jederzeit durch Drücken der **Kurzzeitmesser-Taste** abgelesen bzw. korrigiert werden.

Löschen

Zum Löschen die Kurzzeit auf 0.00 stellen.

Hinweis

Der Kurzzeitmesser ist unabhängig von den Ein-/Abschaltfunktionen des Backofens, d.h. beide Funktionen können gleichzeitig unabhängig voneinander benutzt werden.

Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet.
Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.

Vorgehensweise

1. Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen. Das Kochtopfsymbol leuchtet.
2. **Dauer-Taste** drücken und mit den **+/– Tasten** die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
3. Die Programmierung ist damit vorgenommen. „AUTO” leuchtet.
4. Zum Abschaltzeitpunkt ertönt ein Signalton und „AUTO” blinkt. Der Backofen ist ausgeschaltet.
5. Speisen aus dem Backofen nehmen und den Backofen-Knebel ausschalten.
6. **Dauer-Taste** und **Ende-Taste** gleichzeitig einmal drücken um den Signalton zu löschen und den Backofen auf Handbetrieb (Normalbetrieb) umzuschalten.

Korrektur

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Dauer-Taste** kurz drücken und gegebenenfalls korrigieren.

Löschen

Dauer-Taste kurz drücken und mit der **– Taste** im Display 0.00 einstellen.
Dauer-Taste und **Ende-Taste** gleichzeitig einmal drücken.

Hinweis

Zum Einstellen der Abschaltautomatik kann auch anstelle der **Dauer-Taste** die **Ende-Taste** verwendet werden, um den Abschaltzeitpunkt (eine Uhrzeit!) einzugeben.

Beispiel: Der Backofen soll um 12.45 Uhr abschalten.

Ein-/ Abschaltautomatik

Sie können für den Backofen sowohl die Betriebsdauer als auch das Betriebsende im voraus wählen.

1. Gericht vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. **Dauer-Taste** drücken und mit den **+/– Tasten** die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
3. **Ende-Taste** drücken und mit den **+/– Tasten** den Abschaltzeitpunkt (eine Uhrzeit) einstellen.
4. Die Programmierung ist damit vorgenommen. Der Backofen wird automatisch eingeschaltet und nach Ablauf der Dauer automatisch ausgeschaltet.
   Wenn das Gericht fertig ist, blinkt „AUTO" und der Backofen ist ausgeschaltet.
5. Gericht entnehmen und den Backofen-Knebel ausschalten.
6. **Dauer-Taste** und **Ende-Taste** gleichzeitig einmal drücken um den Signalton zu löschen und den Backofen auf Handbetrieb umzuschalten.

Korrektur

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Dauer-Taste** oder **Ende-Taste** kurz drücken und gegebenenfalls korrigieren.

Löschen

Dauer-Taste kurz drücken und mit der **– Taste** im Display 0.00 einstellen.

Dauer-Taste und **Ende-Taste** gleichzeitig einmal drücken.

Hinweis

Die Automatik soll nur bei den Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren bzw. Überwachen erlauben.

Beispiel für Ein-/Abschaltautomatik

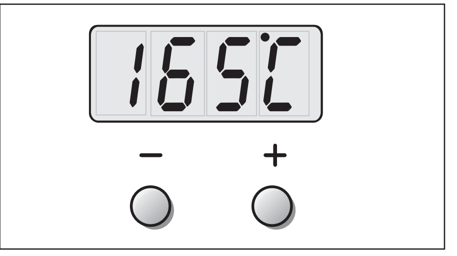
Die gegenwärtige Uhrzeit ist 10.05 Uhr. Sie möchten, dass ein vorbereitetes Gericht um 12.00 Uhr (= Betriebsende) fertig ist. Die Garzeit (= Betriebsdauer) im Backofen soll 45 Minuten betragen.

Vorgehensweise

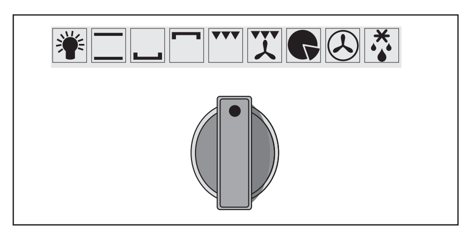
- **Dauer-Taste** drücken und mit der **+ Taste** 45 Minuten einstellen:
  0.00–>0.01–>0.02 ... ... 0.44–>0.45
- **Ende-Taste** drücken und mit der **+ Taste** 12.00 Uhr einstellen:
  10.50–>10.51–>10.52 ... ... –>12.00
- Speisen in den Backofen stellen. Funktions-Wahlschalter betätigen und eine Temperatur einstellen.
- Um 11.15 Uhr schaltet sich der Backofen ein und um 12.00 Uhr wieder aus.

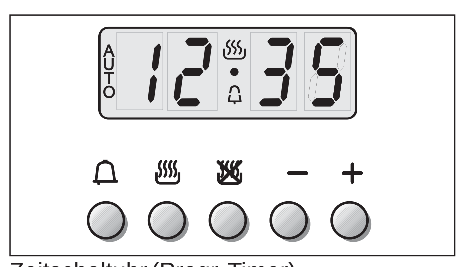
Energiespartipps

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.



elektronische Temperaturwahl


Funktions-Wahlschalter



Zeitschaltuhr (Progr. Timer)

Bedienung

Die Bedienung des Backofenes erfolgt durch den Funktions-Wahlschalter und die elektronische Temperaturwahl.

Durch die Zeitschaltuhr (Progr. Timer) kann eine Automatik programmiert werden (siehe Kapitel „Zeitschaltuhr").

Backofen einschalten, Betriebsart und Temperatur wählen

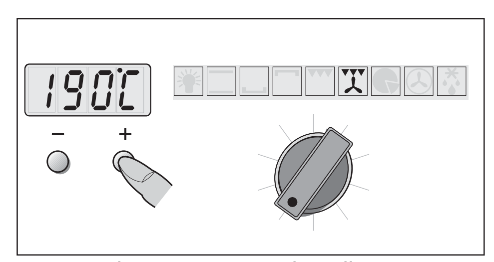
1. Den Funktions-Wahlschalter nach links oder rechts drehen. Je nach Stellung leuchtet im Display über dem Knebel eine der folgenden Betriebsarten (Beheizungsarten):

Symbol	Betriebsart	Anzeige
	Auftaustufe	def
	Heißluft	165°C
	Pizzastufe	165°C
	Grill-/Bratsystem	165°C
	Großflächengrill	250°C
	Oberhitze	190°C
	Unterhitze*	50°C
	Ober-/Unterhitze	190°C
	Beleuchtung	-

*Die Dampf Clean Funktion ist im Kapitel „Reinigung und Pflege” beschrieben

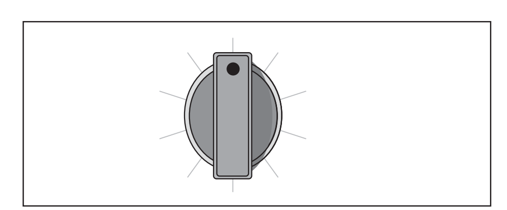
Beispiel: Das Grill-/Bratsystem ist gewählt.

2. Zu jeder gewählten Betriebsart erscheint ein Temperaturvorschlag im Display. Durch Drücken der **Taste Minus –** oder **Taste Plus +** kann die Temperatur in 5-Grad-Schritten jederzeit geändert werden. Während dem Aufheizen blinkt das „C”.
   Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, leuchet das „C” konstant.

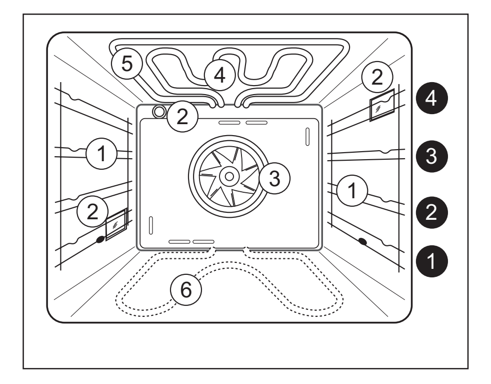


Gewünschte Temperatur einstellen

3. Zum Ausschalten des Backofens den Funktions-Wahlschalter mit dem Knebelmarkierungspunkt nach oben drehen. Im Display wird zeitlich begrenzt „OFF” angezeigt.



Funktions-Wahlschalter ausgeschaltet



Das Backofeninnere

① Einhängegitter mit Einschubebenen*

② Beleuchtung (je nach Modell)

③ Ventilator mit Ringheizkörper

④ Grillheizkörper

⑤ Oberhitzeheizkörper

⑥ Unterhitzeheizkörper (unter dem Backofenboden)

❶ bis ❹: Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne.
Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten.

* anstelle der Einhängegitter, kann der Backofen auch mit Teleskopschinen ausgestattet sein.

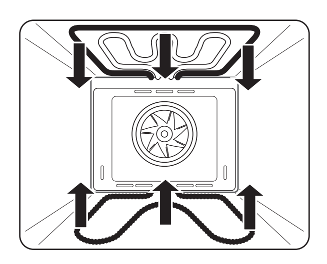
Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Die Gehäusekühlung wird bei einer vorbestimmten Temperatur ein- und ausgeschaltet.
Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Die Beheizungsarten

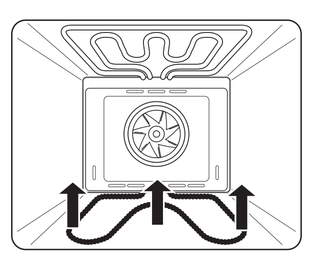
Backofenbeleuchtung 

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.



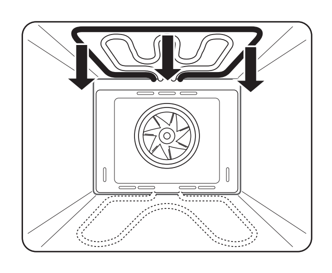
Ober-/ Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Anwendungen: Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.



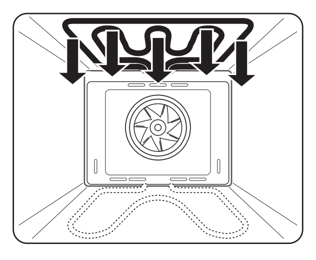
Unterhitze 

Der untere Heizkörper ist in Betrieb.
Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Unterseite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).
Die Unterhitze wird auch zur Reinigung des Backofens verwendet. Näheres zur Dampf Clean Funktion im Kapitel „Reinigung und Pflege”.



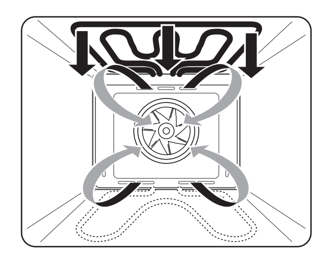
Oberhitze

Der obere Heizkörper ist in Betrieb. Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll, z.B. zum Nachgaren oder Nachbräunen.



Großflächengrill 

Die oberen Heizkörper sind eingeschaltet. Das Grillen erfolgt durch Infrarotstrahlung bei hoher Temperatur.
Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.



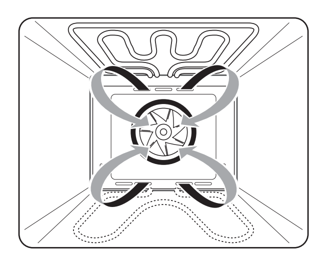
Grill-/Bratsystem

Grillheizkörper und Ventilator sind in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Gratinieren und Überbacken.



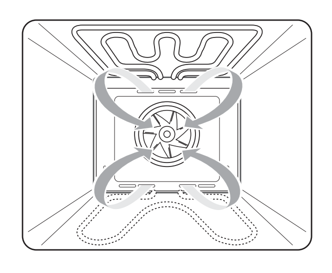
Pizzastufe 

Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitze-heizkörper und die Heißluft in Betrieb.
Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza.
Feuchte oder schwere Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesoufflee gelingen am besten.



Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder die Heißluft verwendet werden. Falls in der Backtabelle keine speziellen Gebäckarten angegeben sind, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

Ober-/Unterhitze

- Eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen auf den Rost stellen.

Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfbildung max. 2 Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann. Dieses lässt sich nicht vermeiden.

Braten

Zum Braten kann die Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwendet werden.

- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Ungünstig sind Brattöpfe aus Edelstahl, weil sie die Wärme reflektieren.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.

Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.
- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Brattopf geben und nach der halben Garzeit wenden.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen. Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Grillen und Überbacken

Zum Grillen und Überbacken den Großflächengrill oder das Grill-/Bratsystem verwenden.

- **Vorsicht** Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb. Durch die starke Hitze sind die Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Hinweise

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen.
- Den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flache Grillstücke auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes darunter einschieben
- Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz nicht festsetzt.

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet. Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden.
- Zur notwendigen Feuchtigkeit ca. 1l Wasser in die Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, das sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten einschieben und 180°C und Heißluft einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Backofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Auftauen

Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Die Auftaustufe einstellen.

- Zum Auftauen sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Für ein gleichmäßiges Auftauen, das Auftaugut zwischendurch drehen oder umrühren.

Anwendungs-Tabelle

Speise	Einschub von unten	Temperatur in °C	Zeit Minuten
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55-65
Tortenboden	1	200	ca. 8-10
Mürbeteig	1	200	ca. 25-35
Obstkuchen	1	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-45
Braten			
Schweinebraten ca.2kg	2	175	ca. 120
Hackbraten ca.1,5kg	2	175	ca. 45
Ente ca.2kg	2	200	ca. 120-180
Gans ca.3kg	1	200	ca. 150-210
Hähnchen ca. 1,3kg	2	200	ca. 60-80
Wildhase	2	200	ca. 60-90
Rehschenkel	2	200	ca. 90-150
Grillen			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Die Beheizungsart bitte nach der vorange-
gangenen Beschreibung wählen.

Reinigung und Pflege



- Zur Reinigung dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
- Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit dem Jan Kolbe Edelstahl-Pflegemittel oder mit anderen milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.
Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

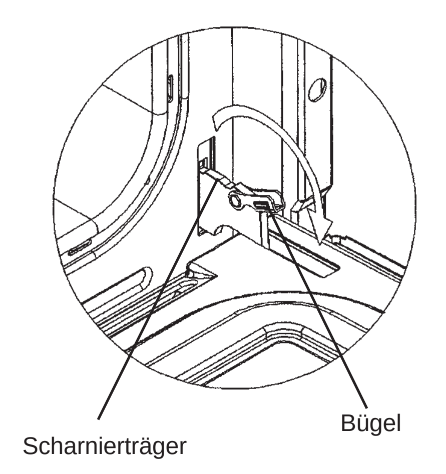
Backofen

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Dampf Clean Funktion

Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

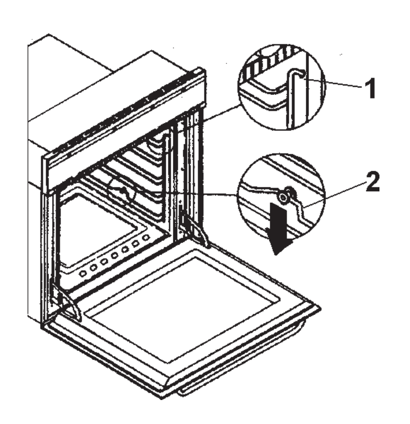
- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen. Unterhitze-Beheizung mit 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.



Backofentür herausnehmen

Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne vollständig aufklappen.
Die Backofentür langsam bis zum Anschlag schließen. Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
Zuletzt die Bügel wieder auf den Scharnierträger schwenken.



Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.
Einhängegitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten drücken (2 in Abb.) und von der Backofenwand wegziehen. Einhängegitter nach innen schwenken und oben aushängen (1 in Abb.).

Einhängegitter einsetzen

Die Gitter oben in die Löcher einhängen und nach unten schwenken. An der Klemmstelle den Gitterstab etwas nach unten drücken und zur Seitenwand hin drücken. Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen (nur bei einigen Modellen)

Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden.
Mit einem großen Schraubenzieher die Befestigungsschrauben unten lösen und die komplette Garnitur abnehmen.

Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln **außen reinigen**.

Achtung: Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!

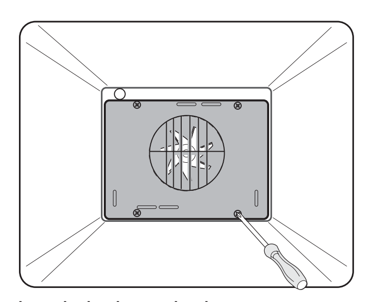
Nach der Reinigung die Teleskopauszugschienen einhängen und unten mit den Schrauben wieder befestigen.

Bitte beachten:

Teleskopauszugschienen können nicht mit katalytischen Blechen in den Backofen eingesetzt werden!

Rückwand mit katalytischer Beschichtung (nur bei einigen Modellen)

Die katalytischen Bleche erkennt man an der rauhen schwarzen Oberfläche.
Bei normaler Verschmutzung der Bleche müssen sie nicht gereinigt werden, weil sich diese durch die katalytische Beschichtung während des nächsten Backofenbetriebes von selbst reinigen.
Bei starker Verschmutzung oder bei besonders hartnäckig haftenden Speiseresten sollte der Backofen -ohne Zubehör- ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur im Heißluftbetrieb arbeiten, um die Verschmutzungen zu beseitigen.
Bei sehr starker Verschmutzung müssen die katalytischen Bleche herausgenommen und gereinigt werden.



katalytisches Blech

Ausbau katalytisches Blech

Wichtig: Vor Demontage das Gerät vom Netz trennen!

Zubehör wie Backblech, Rost usw. und die seitlichen Einhängegitter herausnehmen.
Die 4 Schrauben an der Rückwand herausschrauben und katalytisches Blech entnehmen.

Reinigung

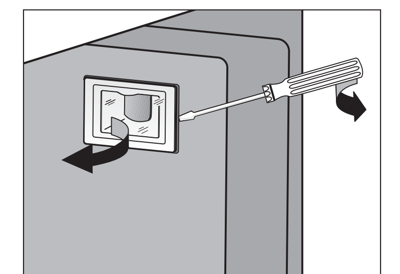
Das Blech zuerst in Spülwasser gut einweichen und anschließend mit einer weichen Bürste vorsichtig reinigen.

Wichtig: die katalytische Beschichtung darf nicht beschädigt oder abgekratzt werden, weil sonst die selbstreinigende Wirkung verloren geht.
Das Blech gut spülen, so dass keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben.
Das gereinigte Blech hinten im Backofen wieder einsetzen und mit den Schrauben befestigen.

Netzverbindung wieder herstellen.



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung das Gerät unbedingt vom Netz trennen (Geräte-Sicherung ausschalten!).



Backofenlampe auswechseln

Austauschlampen können über den Fachhandel bezogen werden (auf Temperaturbeständigkeit von 300°C achten).

- Auf den Backofenboden ein Küchentuch legen um Beschädigungen zu vermeiden.
- Einhängegitter oder Teleskopschinen herausnehmen.

  Mit einem Hilfsgegenstand (Gabel, Schraubendreher etc.) das Glas der Beleuchtungsstelle vorsichtig heraushebeln.
- Backofenlampe wechseln. Beim Einsetzen die Lampe vollständig hineindrehen, damit der elektrische Kontakt zustande kommt.
- Glas der Beleuchtungsstelle wieder einsetzen und Gerätesicherung einschalten.
- Einhängegitter oder Teleskopschinen einsetzen. Netzverbindung wieder herstellen.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Reparaturen grundsätzlich nur durch einen konzessionierten Fachmann durchführen lassen.

Der Backofen wird nicht beheizt

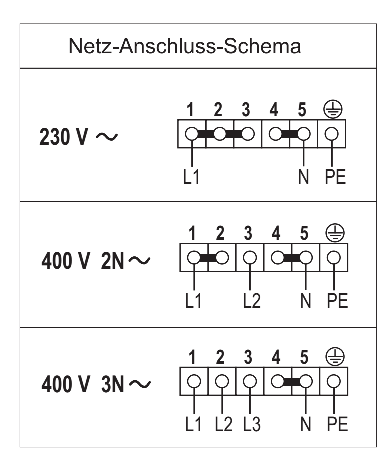
- Wurde die Geräte-Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Wurde der Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt und eine Temperatur gewählt?

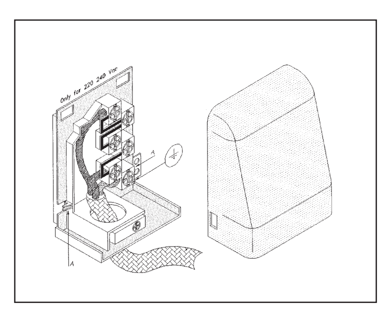
Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus
Den Jan Kolbe Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur rufen.

Beleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Beleuchtung ist im vorangegangen Kapitel beschreiben.

„AUTO” blinkt im Display der Zeitschaltuhr
Ein Automatikbetrieb ist abgelaufen. Zum Freischalten des Backofens die **Dauer-Taste** und **Ende-Taste** gleichzeitig einmal drücken.

Die Backergebnisse sind nicht zufriedenstellend
Wurden die Hinweise und Tipps in dieser Anleitung beachtet?



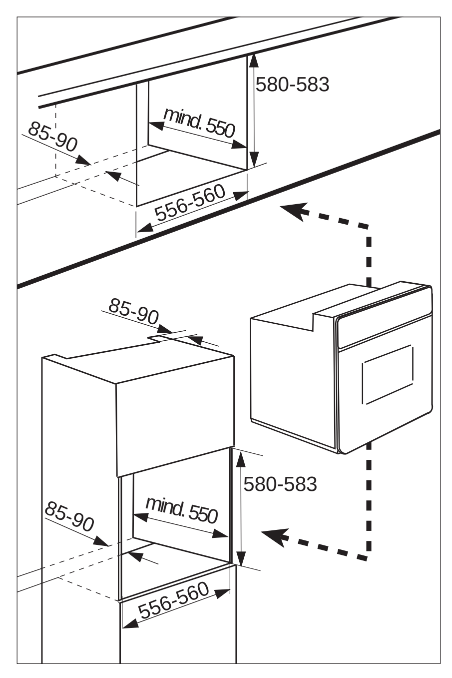


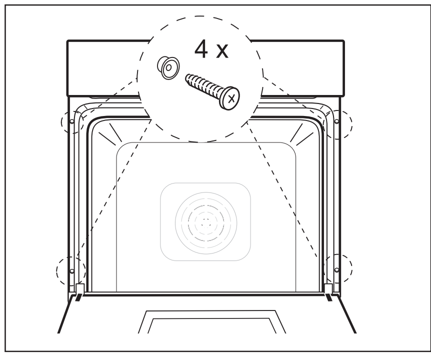
Elektroanschluss

Der elektrische Anschluss darf nur durch den Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur erfolgen.
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes unter Umständen zerstört. Es besteht kein Garantieanspruch!

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann.
Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vorgehensweise:
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den Anschluss gemäß einer der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.
- Die Zugentlastung festschrauben.





Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.
- An der Einbaunische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten vier Schrauben und Hülsen am Einbauschrank befestigen. Die Schrauben nicht zu fest anziehen.

Inbetriebnahme

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen und evtl. vorhandene Schutzfolien abziehen.
- Den Backofen und die Zubehörteile kurz feucht reinigen.
- Die gegenwärtige Uhrzeit an der Zeitschaltuhr einstellen.
- Den leeren Backofen für ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze und maximaler Temperatur betreiben. Der entstehende typische Neugeruch ist unvermeidbar. Bitte den Raum lüften.

Garantie-Information

Jan Kolbe übernimmt für 2 Jahre nach Erwerb des Produktes alle Kosten für Reparaturen, welche nachweislich auf Produktionsfehler zurückzuführen sind. Von der Garantie ausgeschlossen sind Leuchtmittel aller Art sowie Fehler und Folgeschäden, welche aufgrund mangelhafter Abluftleitung und fehlerhafter Montage entstanden sind.
Sichtbare, äußerliche Beschädigungen, welche nach der Montage beanstandet werden, sind ebenfalls vom Garantieanspruch ausgeschlossen.